

Gougeres - osteboller

1 ¼ kopper fedt fri mælk
170 g smør
1 tsk NoMU bare salt
1 kop mel
5 æg
¾ kop Gruyere ost, revet
1 tsk NoMU Just Pepper
1 spk frisk timian, hakket fint
½ tsk NoMU en for alle

Forvarm ovnen til 180°C og placér et bagerbrød ark med non-stick papir eller et silicium bagerbrød ark.

Kom mælk, smør og salt i en kasserolle og bringe det i koge ved medium varme.

Under konstant omrøring med en træske, tilføj alt melet. Fortsæt omrøring for ca. tre minutter indtil blanding er glat og lidt sticky.

Hæld blandingen i skålen af en mixer og tilføj æg ét ad gangen, blandes godt i mellem.

Når alle æg er tilføjet, og blandingen er glat og skinnende, tilføj ost, peber, timian og NoMU RUB og omrøres godt igennem.

I portioner kommes blandingen til en rørføring taske (ingen dyse er nødvendige) og tryk 3 cm kugler på bagepladen, placer dem jævnt med 4 cm fra hinanden. Hvis du ikke ønsker at bruge en rørsystem taske, kan du blot anvende en ske til at lægge dejen på arket. Sæt i ovnen i ca. 25 minutter. De hæver op og blive gyldenbrune.

Tages ud af ovnen og straks klippe et lille hul på bunden af hver bolle – dette giver mulighed for eventuelle overskydende damp at slippe ud og holder dem fra at falde sammen.

Bemærk: De ubehandlede boller kan fryses på bagepladen og bages fra frosset. Jeg putter dem i mærkede zip-lock poser efter de er blevet frosset.

TIP: Sprinkle lidt vand på bageplade før bagning. Dette vil skabe ekstra damp og tilskynder brøddet at blive sprødt.